# DESFIADOR DE CARNES

## DC-04 SS
## DC-10 SS

***Manual de Instrução***

***Termo de Garantia***

***e***

***Segurança***

## APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GPANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, **GPANIZ**.

## FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

## SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidade
**IEC 60417-5021**

Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

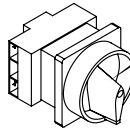
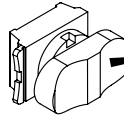
Tensão Perigosa
**IEC 60417-5036**

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Terra de Proteção
**IEC 60417-5019**

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

## ASPECTOS DE SEGURANÇA

## VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

| Contactoras | 9A | 18A | 25A | 32A |
|---|---|---|---|---|
| Vida Mecânica | $10x10^6$ | $10x10^6$ | $10x10^6$ | $10x10^6$ manobras |
| Vida Elétrica | $1,8x10^6$ | $1,2x10^6$ | $1,3x10^6$ | $1,2x10^6$ manobras |

**Temporizador**

| | |
|---|---|
| Vida Mecânica | $30x10^6$ manobras |
| Vida Elétrica | $10x10^5$ manobras |

**Botões**

| | |
|---|---|
| Vida Mecânica | $3x10^6$ operações |

**Botões de emergência**

| | |
|---|---|
| Vida Mecânica | $3x10^5$ operações |

## ASPECTOS DE SEGURANÇA

***Dados Específicos:*** *Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.*

***Normas do Projeto:*** *Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requeriments for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64.*

***Desfiador de Carnes:*** *A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 7.*

***Esquema Elétrico:*** *Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Mono verificar a partir da pág 14.*

***Riscos:*** *Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.*

***Segurança:*** *Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.*
*Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.*
*Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plugue e tirando-o da tomada.*
*Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.*
*Não remova o pino central do plugue.*
*Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.*
*Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.*

***Limitações:*** *Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.*
*Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.*

***Adulteração:*** *Seu equipamento possui tampa de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.*

***Utilização do Aparelho:*** *Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.*

*Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 08.*

***Manutenção:*** *Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 12.*

***Emergência:*** *Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.*

*Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 12.*

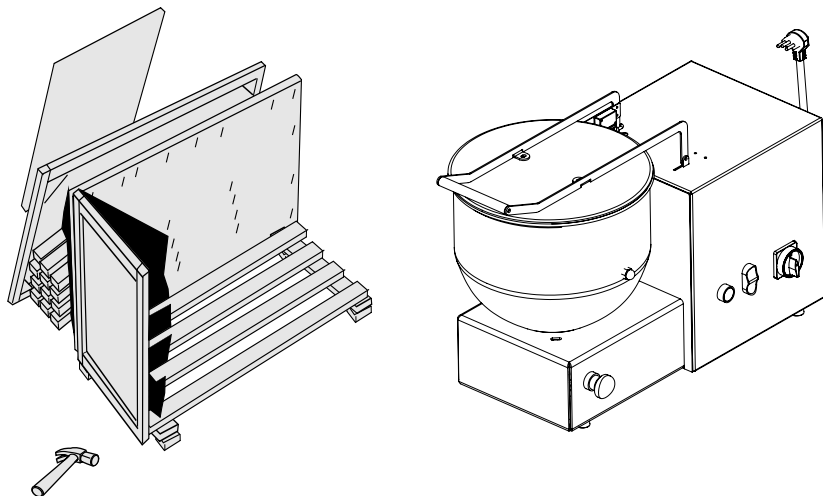
***Vida Útil:*** *A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 03.*

*- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br*

# Atenção

**É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.**

## RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

## INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou ‘T’ para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Projetada como Desfiador de Carnes, tais como frango, bacalhau, peixe, carne de sol e similares, funciona com até 4kg (DC 04) e 10kg (DC 10) de frango por processo. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

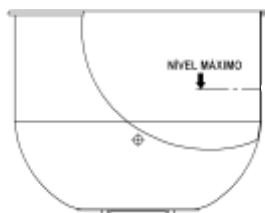
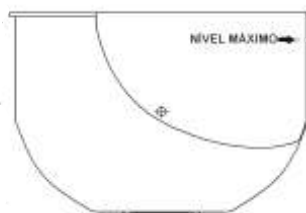
O Desfiador de Carnes é fabricado em aço SAE 1020, com acabamento em pintura epóxi, cuba e pás em aço inoxidável 304. Possui redução de velocidade feita através de polias com correias e rolamentos blindados na sua fabricação.

Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

| ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| PRODUTO | MODELO | PESO | CAPACIDADE DE PRODUÇÃO | DIMENSÕES (AxLxC) |
| Desfiador de Carnes | DC-04 | 15 kg | 4 kg | 370 x 300 x 530 mm |
| | DC-10 | 33 kg | 10 kg | 410 x 350 x 660 mm |

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

| Máquina | DESCRIÇÃO | Potência | Código |
|---|---|---|---|
| DC-04 | Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 50HZ | 1200 W | 00011 |
| DC-04 | Motor Monofásico 1/2CV 127V 4P 60HZ C/PTC | 1000 W | 71633 |
| DC-04 | Motor Monofásico 1/2CV 220V 4P 60HZ C/PTC | 1000 W | 71634 |
| | | | |
| DC-10 | Motor Monofásico 3/4CV 220V 4P 50HZ | 2500 W | 00002 |
| DC-10 | Motor Monofásico 3/4CV 127V 4P 60HZ C/PTC | 1800 W | 71685 |
| DC-10 | Motor Monofásico 3/4CV 220V 4P 60HZ C/PTC | 1800 W | 71686 |

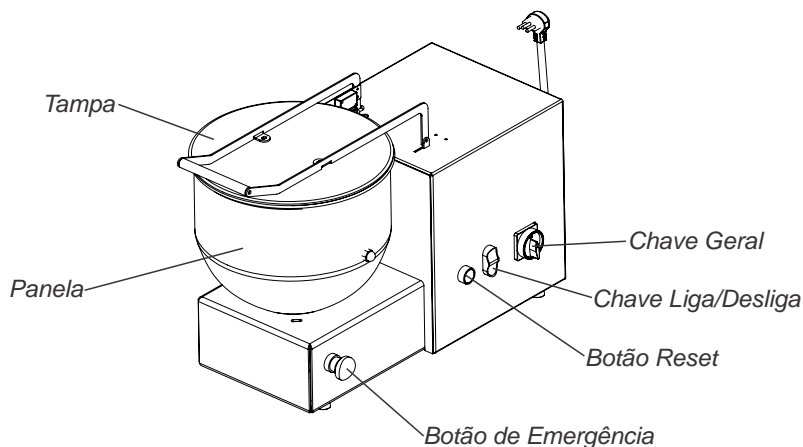
Nível Máximo DC-04

Nível Máximo DC-10

## INSTRUÇÕES DE USO

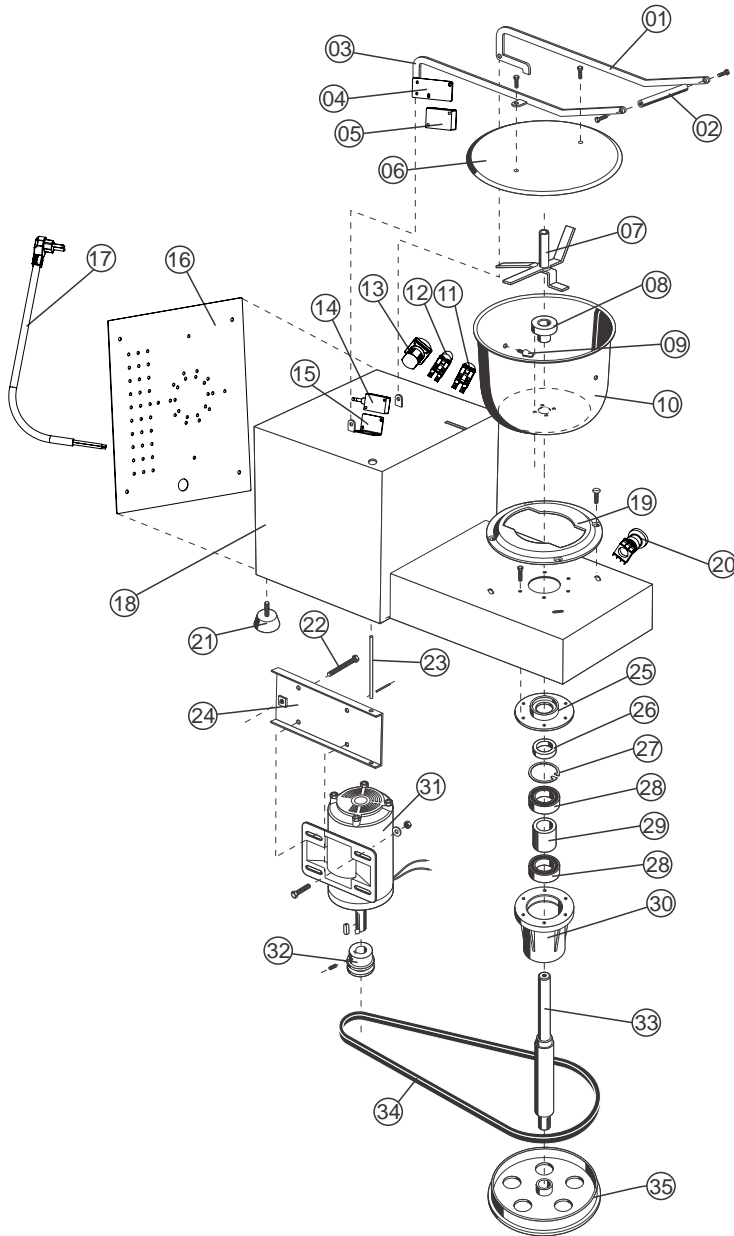
Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

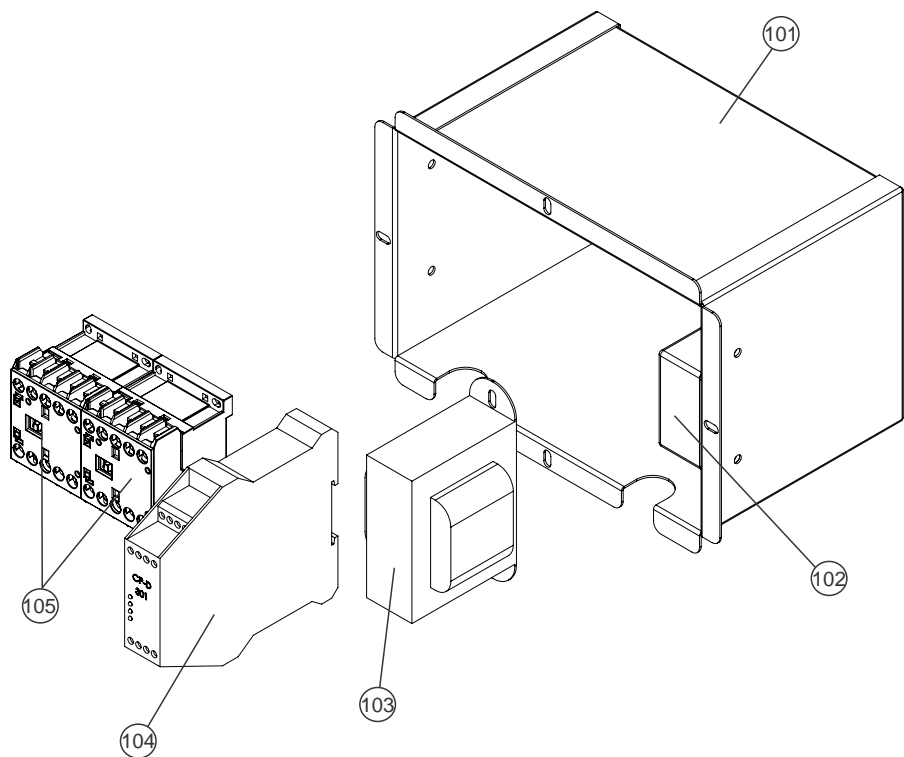
1° Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
2º Passo: Posicionar a '*Chave Geral'* na posição ON ;
3º Passo: Abrir a *'Tampa'* e colocar o produto (frango, peixe, etc) dentro da *'Cuba'*;
4º Passo: Abaixar completamente a *'Tampa'*;
5º Passo: Verificar se o '*Botão de Emergência'* está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora);
6º Passo: Pressionar o botão '*Reset'*;
7º Passo: Pressionar o botão '*Liga'.*
Caso seja levantada a tampa, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 3 à 7.

NOTA: Para retirar as pás, puxe-as para cima, desencaixando-as. A cuba deve ser girada para ser retirada. As pás, localizadas na parte interna da cuba, devem girar no sentido anti-horário.

Para desligar a máquina, pressione o botão '*Desliga'*.

Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

**NOTA:** Equipamento destinado para desfiar carnes. Não utilize para outra função, evitando o uso abusivo do equipamento.

# VISTA EXPLODIDA MÁQUINA

| ITEM | DESCRIÇÃO | Dc04 | DC-10 |
|---|---|---|---|
| 1 | Dobradiça Direita Tampa | 07524 | 07855 |
| 2 | Cabo Dobradiça | 07522 | 07522 |
| 3 | Dobradiça Esquerda Tampa | 07525 | 07856 |
| 4 | Suporte Atuador | 07531 | 07531 |
| 5 | Atuador P/Sensor | 71365 | 71365 |
| 6 | Tampa Cuba | 07547 | 71273 |
| 7 | Conjunto Pa | 07515 | 07515 |
| 8 | Bucha Guia Cuba | 07533 | 07533 |
| 9 | Batedor Pino | 07517 | 07517 |
| 10 | Conjunto Panela | 07518 | 07858 |
| 11 | Botão Reset | 71257 | 71257 |
| 12 | Botão Liga/Desliga | 70711 | 70711 |
| 13 | Chave Geral | 71469 | 71469 |
| 14 | Sensor Indutivo | 71352 | 71352 |
| 15 | Suporte Sensor Indutivo | 07471 | 07471 |
| 16 | Tampa Traseira | 07526 | 07857 |
| 17 | Cabo 3 x 1,5 x 1,5mm | 71600 | 71600 |
| 18 | Conjunto Gabinete | 07545 | 07860 |
| 19 | Base Fixação Cuba | 7264 | 7264 |
| 20 | Botão de Emergência | 70710 | 70710 |
| 21 | Pé Borracha | 00375 | 00375 |
| 22 | xxx | 00404 | 00403 |
| 23 | Pino Dobradiça Sup. Motor | 07520 | 07861 |
| 24 | Conjunto Suporte Motor | 03326 | 03326 |
| 25 | Flange Apoio Cuba | 07535 | 07535 |
| 26 | Retentor | 485 | 485 |
| 27 | Anel Elástico I 47 | 00971 | 00971 |
| 28 | Rolamento 6204 2RS | 00020 | 00020 |
| 29 | Espaçador Rolamento | 07513 | 07513 |
| 30 | Mancal | 70380 | 70380 |
| 31 | Tabela de motor pág. | xxx | xxx |
| 32 | Polia Motor | 07536 | 02515 |
| 33 | Eixo Central | 07509 | 07509 |
| 34 | Correia Z-875 | 00651 | 03510 |
| 35 | Polia Ø154 Lisa | 07397 | 07397 |

| ITEM | DESCRIÇÃO | CÓDIGOS | |
|---|---|---|---|
| | | 127V | 220V |
| 101 | Conjunto Proteção Comando | 12137 | 12137 |
| 102 | Controlador PTC | 71612 | 71612 |
| 103 | Transformador E 127/220V | 71350 | 71350 |
| 104 | Relé Segurança | 71351 | 71351 |
| 105 | Contactora | 71353 | 16747 |

## MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

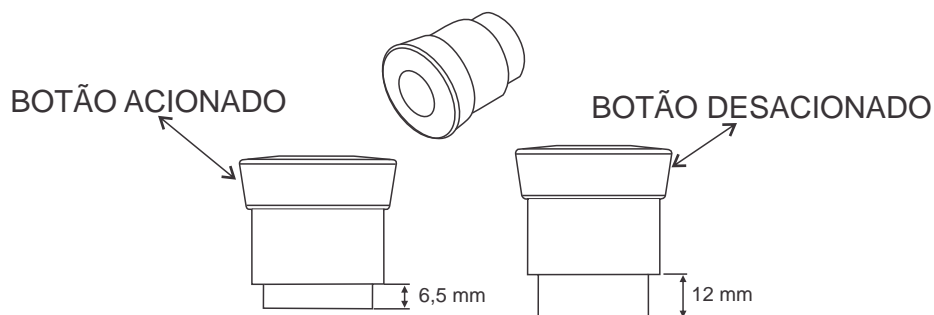
- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

## LIMPEZA

- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plugue da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro.
- Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.
- A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização.
- Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.
- Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.
- A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

## BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.

## OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

**1 - Se a máquina não liga:** Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

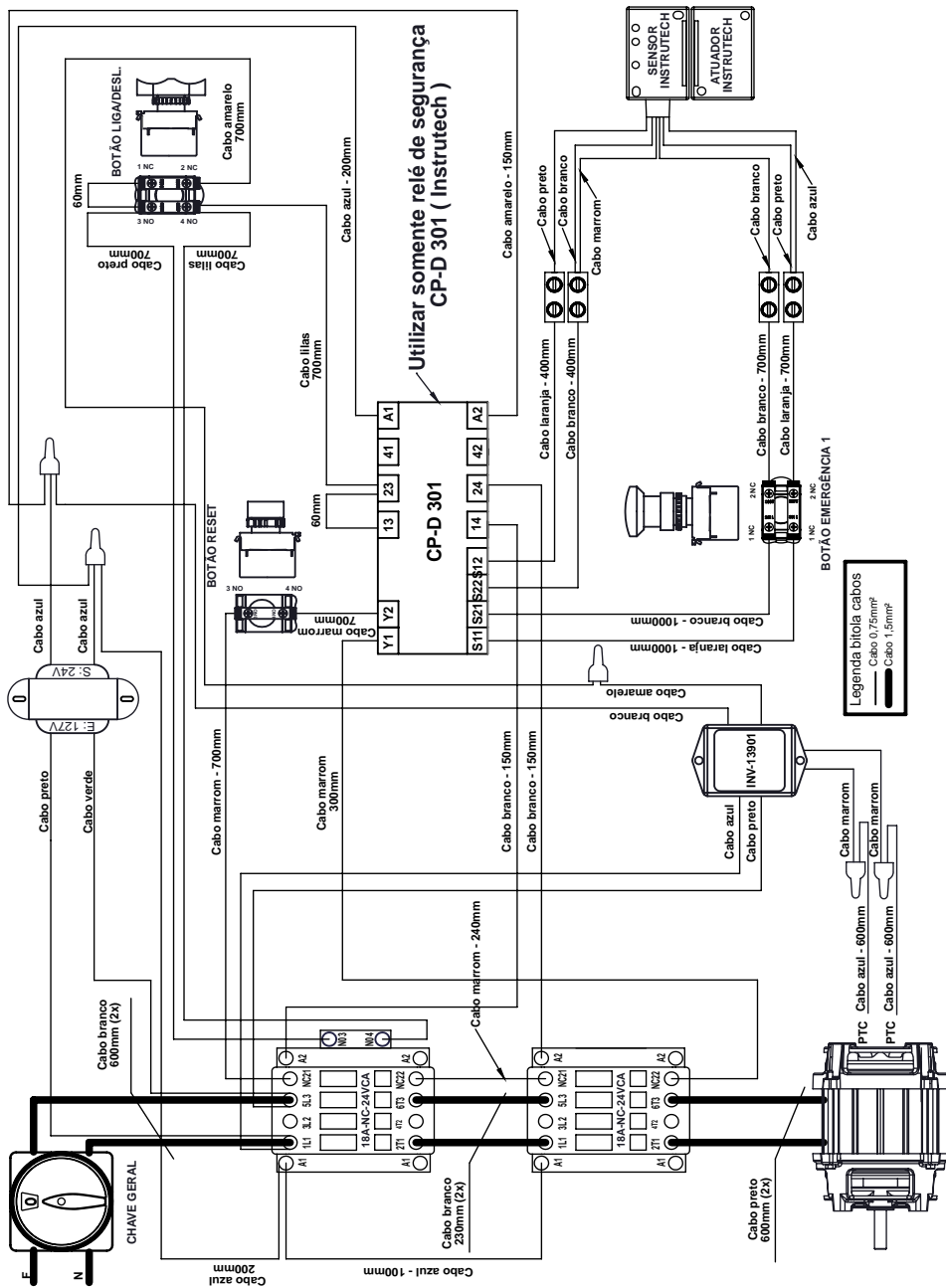
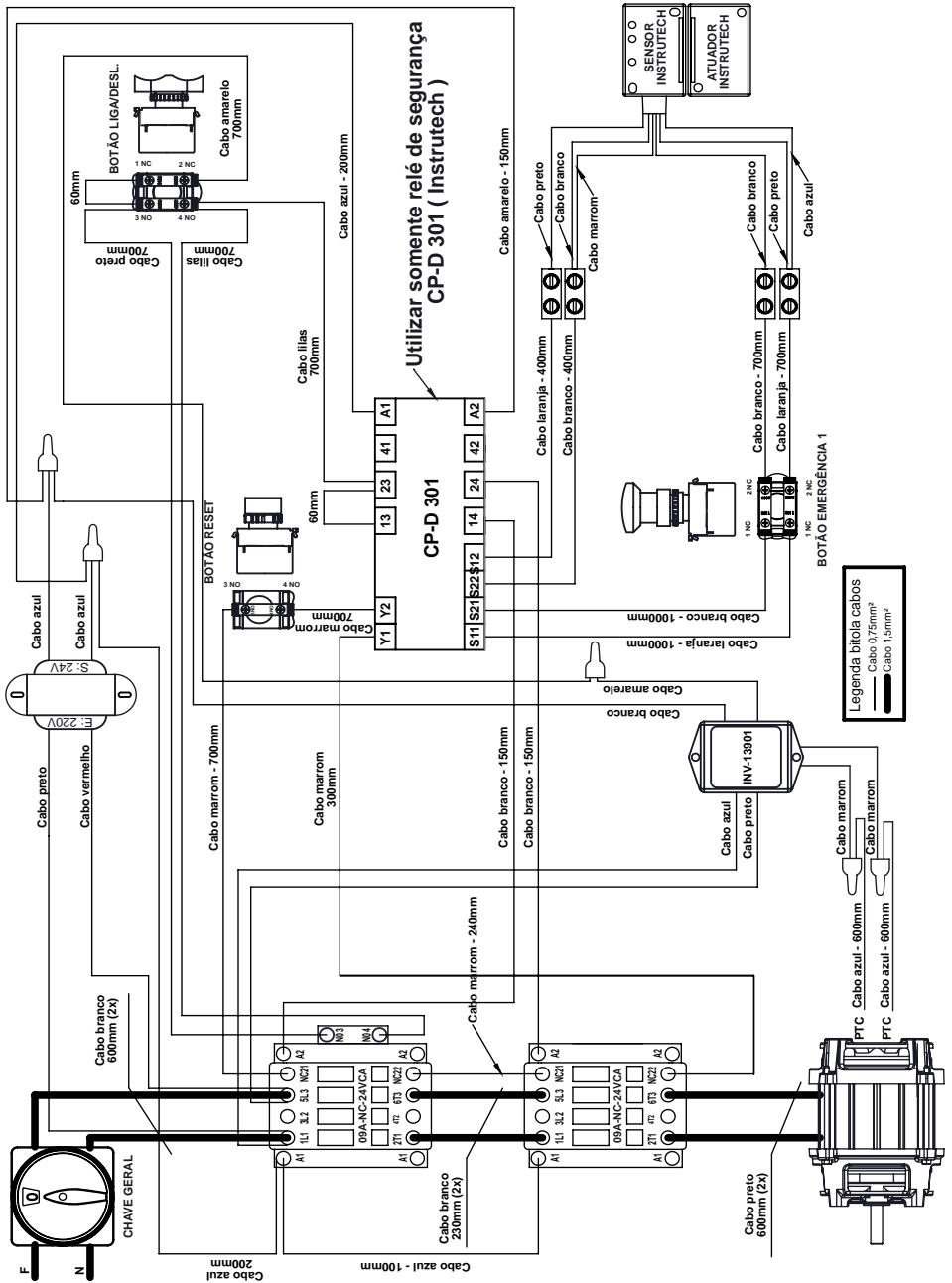
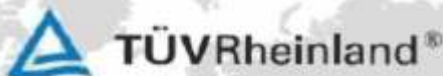
**2 - Se a máquina estiver lenta:** Verifique a pressão das correias.

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento GPaniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso DC-04, DC-10.

**Relé de Segurança Instrutech**

Leds

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

**EC Type-Examination Certificate**

**Reg.-No.: 01/205/5297/13**

| **Product tested** | Safety relay module for emergency stop applications | **Certificate holder** | Sensores Eletrônicos Instrutech Ltda.<br>Rua Maratona, 61<br>04635-040 São Paulo SP<br>Brazil |
|---|---|---|---|
| **Type designation** | CP-D | **Manufacturer** | see certificate holder |
| **Codes and standards forming the basis of testing** | EN ISO 13849-1:2008 + AC:2009<br>IEC 62061:2012<br>IEC 61508 Parts 1-7:2010 | IEC 60947-5-1:2003<br>IEC 60204-1:2009 (in extracts)<br>IEC 60664-1:2007 | |
| **Intended application** | Emergency stop applications, guard door monitoring (Stop Cat. 0). The safety relay module complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508. | | |
| **Specific requirements** | The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered. | | |

It is confirmed, that the product under test complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.

This certificate is valid until 2018-03-21.

Functional Safety Type Approved

The issue of this certificate is based upon an examination, whose results are documented in report no.: 968/M 383.00/13 dated 2013-03-21.

The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test-mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.

Berlin, 2013-03-21

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno

## TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GPANIZ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

**9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:**

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

## LISTA DE REVISÕES MÁQUINA

| DATA: | HISTÓRICO: | RESPONSÁVEL: |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

## LISTA DE REVISÕES MANUAL

| Revisão | Nº Série Inicial | Nº Série Final | CDA |
|---|---|---|---|
| 00 | 010113XXXXXX | 030614XXXXXX | * |
| 01 | 040614XXXXXX | - | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.